

# *Torta od pecenih jabuka*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **9** jabuka
- **18** kašicica šecera

### **Patišpanj:**

- **8** jaja
- **8** kašika šecera
- **4,5** kašike brašna

### **Puding:**

- **1** kesica vanilin pudinga
- **1/2** l mleka

### **Ostalo**

- **250** ml šlagana

## **Priprema**

Pripremiti sastojke.

Oljuštiti jabuke, izvaditi semenke, i iseci na pola tako da kad ih poreamo na ravan deo u uvec, otvor bude na gore, a tri jabuke iseci na komadice i popuniti šupljine.

U svaku šupljinu jabuke sipati po jednu kašicicu šecera i još tri kašicice posuti po komadicima sa kojim smo zatvorili prazan prostor izmeu polutki.

Prekriti folijom i peci na 200 stepeni oko 30 minuta da jabuka omeša.

Deset minuta pri kraju pecenja jabuka poceti pripremu patispanja tako što cemo prvo odvojiti žumanca od belanca.

vrsto umutiti belanca pa dodati osam ravnih kašika šecera i dalje mutiti dok se ne sjedini.

Dodati žumanca.

Lagano ih sjediniti.

Kada smo sjedinili uz blago mešanje dodajemo brašno.

Pecene jabuke izvaditi iz rerne i zidove pleha namazati po izboru margarinom, uljem ili mašcu.

Preko pecenih jabuka sipati umucen patišpanj.

Kašikom ili špaklicom jednako ga rasporediti.

Tako pripremljen pleh peci na 180 stepeni od 20 do 30 minuta u zavisnosti od rerne.

Puding skuvati po uputstvu sa kesice.

Po zavrsetku pecenja poklopiti tacnom pleh i okretanjem prebaciti na nju.

Malo prohlaen puding preliti preko pecenog patišpanja i jabuka.

Opet sa kašikom ili spaklicom ravnomerno rasporediti puding.

Posle izvesnog vremena kada se ohladi i upiju sokovi umutiti šlag i dekorisati tortu.

## **Savet**

Lagana torta, Izbor kolicine pri jelu je na vama. :)